

# **MEMINIMUMKAN KERUSAKAN PADA PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN TIDAK TAHAN LAMA DALAM OPERASIONAL HOTEL**

Oleh :Drs.Budi Hermawan, MM

Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Maret 2020

## **Latar Belakang Masalah**

Operasional hotel pada umumnya didukung oleh dua departemen utama sebagai penopang sumber pendapatan, yaitu departemen kamar dan departemen makanan dan minuman. Dibandingkan dengan departemen kamar, departemen makanan dan minuman mempunyai resiko usaha yang lebih besar. Sebagai perusahaan jasa, produk dari makanan bersifat tidak tahan lama sehingga tidak dapat disimpan. Demikian pula dengan bahan makanan yang digunakan, sebagian besar tidak tahan lama.

Dalam operasional makanan dan minuman di hotel, rata –rata sekitar 40% dari pendapatan akan diinvestasikan kembali dalam bentuk persediaan makanan. Jumlah yang cukup besar dan berisiko mengingat sebagian besar berupa bahan makanan yang tidak tahan lama. Pengendalian biaya terhadap bahan makanan tidak sebatas pada jumlah pembelian saja namun juga terhadap proses penyimpanan bahan-bahan makanan yang ditempatkan pada gudang/*store*.

Gudang merupakan tempat menyimpan barang-barang persediaan keperluan operasional termasuk bahan-bahan makanan agar terhindar dari kerusakan. Namun, penyimpanan bahan makanan yang buruk dapat menyebabkan kualitas produk tidak terpenuhi, bahkan dapat sebagai potensi kerugian sebelum produksi dan penjualan terjadi. Permasalahan yang timbul bagaimanakah sistem penyimpanan bahan makanan tidak tahan lama dalam operasional hotel agar terhindar dari kerusakan ?

## **Tinjauan Teoritis**

Menurut Nyoman Suarsana (2007:76), gudang atau ruangan gudang adalah i tempat menyimpan barang-barang persediaan keperluan operasional perusahaan

atau hotel. Dalam pengelolaan gudang perlu dibedakan berdasarkan jenis maupun sifat dari barang yang disimpan. Bahan makanan juga harus dibedakan antara lain yang bersifat tahan lama seperti beras , terigu, makanan dalam kaleng. Maupun bahan yang harus dijaga kesegarannya seperti sayuran , buah , ikan dan daging. Hal tersebut memerlukan tempat penyimpanan yang berbeda. Demikian pula dengan lokasi gudang, harus mudah dicapai baik pada saat pengisian maupun saat pengeluaran barang.

Menurut DeFranco (2000:156) , Lokasi dan tata letak gudang penyimpanan harus memungkinkan produk yang akan disimpan dengan cepat pada saat diterima. Tata letak harus memastikan bahwa semua kegiatan fungsional dapat dicapai secara efisien tanpa ada kemungkinan yang dapat merusak produk. Bila memungkinkan, fasilitas penyimpanan untuk produk yang mudah rusak dan mudah busuk harus terletak dekat dengan daerah penerimaan dan persiapan. Ini memungkinkan untuk efisiensi waktu dan aktivitas gerak dan meningkatkan kelancaran arus prosedur produksi.

Ada tiga jenis dasar dan fasilitas penyimpanan di industri perhotelan : *dry storage*, *cold storage*, dan *freezer & chiller storage*. Fasilitas penyimpanan harus dirancang dengan sangat baik supaya memudahkan dalam proses pengambilan, pengecekan, pembersihan, dan untuk memungkinkan sirkulasi udara yang cukup. Jendela di tempat penyimpanan tidak harus jelas, karena cahaya matahari langsung dapat mengakibatkan kerusakan terhadap barang-barang tertentu. Menurut J. Damiri (2008:44), hotel yang besar biasanya disediakan beberapa *store* (gudang) yang disesuaikan dengan kebutuhan penyimpanan barang-barang yang kriterianya masing- masing berbeda, yaitu sebagai berikut:

a. *Dry Storage*

*Dry Storage* merupakan penyimpanan yang dilakukan untuk menyimpan bahan makanan dan minuman yang memiliki struktur kering (*groceries*). Penyimpanan *Dry Storage* digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang

memiliki ketahanan yang cukup lama, seperti makanan dalam kemasan, makanan kaleng, plastik, kardus, botol atau makanan kering lainnya. Penyimpanan bahan makanan ini harus memiliki suhu yang cukup yaitu diantara 18°C-23°C (Dopson, et al,2008:102) . Penyesuaian suhu yang baik dalam proses penyimpanan bahan makanan *dry storage* ini sangat berpengaruh terhadap usia bahan makanan tersebut. Selain itu penempatan lokasi penyimpanan yaitu rak-rak yang digunakan harus memiliki sedikit ruang untuk penempatan barang kering, karena barang kering ini sangat mudah untuk rusak apabila penyimpanannya kurang baik.

*b. Cold Storage / Refrigerated Storage*

*Cold Storage* adalah penyimpanan yang dilakukan untuk menyimpan bahan makanan dan minuman yang memiliki struktur berupa cairan, *dairy product* seperti telur, mentega, dan susu. Dalam *cold storage* ini harus diperhatikan suhu untuk tempat penyimpanannya, suhu yang diperlukan untuk penyimpanan bahan makanan cair dan minuman yang mengandung *alcohol* serta *non alcohol* harus juga diperhatikan tata penyimpanannya, karena penyimpanan minuman yang salah dapat menyebabkan biaya bertambah. Suhu yang digunakan untuk *cold storage* berkisar antara 0°C- 2°C (Dopson, et al,2008:103).

*c. Freezer dan Chiller*

*Freezer* dan *chiller* adalah salah satu tempat penyimpanan bahan makanan yang perlu mendapat perhatian khusus dalam penyimpanannya. Dalam penyimpanannya suhu *Chiller* yang digunakan untuk menyimpan bahan makanan berupa sayur berkisar antara 0-10°C (IBM Wiyasha, 2011:63). Menjaga suhu sangat penting dalam proses penyimpanan ini. Sedangkan *freezer* adalah tempat penyimpanan bahan makanan berupa *ice cube* atau daging yang memiliki suhu penyimpanan berkisar -18°C sampai -23°C (Dopson, et al,2008:103). Suhu ini diperlukan untuk menjaga ketahanan bahan makanan berupa daging yang sangat mudah untuk terserang kuman dan bakteri sehingga dapat berujung pada kerusakan

bahan makanan tersebut. Pengaturan suhu dilakukan berdasarkan penilaian kualitas bahan makanan yang ada didalamnya. Kesalahan dalam penanganan bahan makanan saat disimpan di gudang akan berpengaruh pada mutu makanan yang dihasilkan (IBM Wiyasha, 2007:167).

### **Pengendalian Persediaan (*Inventory Control*)**

*Inventory control* adalah proses memantau dan mengendalikan ketersediaan bahan makanan dan minuman yang dibutuhkan untuk proses produksi agar terpenuhi secara optimal sehingga proses produksi berjalan dengan lancar dan mengurangi adanya resiko yang akan terjadi seperti kekurangan barang (Foster : 182).

Pengendalian persediaan bahan makanan pada *store* harus dilakukan dengan seimbang. Jika persediaan terlalu besar (*over stock*), maka akan meningkatkan resiko kerusakan bahan makanan, sehingga akan mengakibatkan makanan mengalami kadaluwarsa. Sebaliknya, jika persediaan terlalu kecil atau dapat dikatakan kurangnya persediaan (*out of stock*), maka resiko atas kekurangan persediaan bahan makanan yang akan di produksi semakin besar, sehingga dapat merugikan hotel.

### **Kontrol suhu dan kelembaban**

Menurut DeFranco (2000:156) Suhu dan kelembaban dapat membantu memaksimalkan masa pakai produk makanan dalam penyimpanan. Faktor yang perlu di perhatikan dalam menjaga kondisi bahan makanan agar memiliki ketahanan yang baik yaitu meliputi suhu, kelembaban wadah penyimpanan, rak, dan lain-lain. Masa bertahan makanan dapat dimaksimalkan ketika produk disimpan pada suhu dan kelembaban yang benar. Kelembaban ruangan yang baik pada masing-masing *storage* yaitu 85% sampai dengan 98% . Beberapa bahan makanan yang dibeli dalam kardus, tas kertas, dan karung rentan terhadap serangan serangga dan hama. Bahan makanan tersebut harus dipindahkan ke dalam kemasan yang tertutup rapat, seperti dengan plastik. Secara umum, menyimpan makanan masak dan makanan kaleng yang dibuka harus disimpan

dalam wadah stainless steel atau plastik yang tertutup rapat.

### **Pengaturan dan penempatan produk**

#### a. Penyimpanan Suhu ruang

Untuk makanan kering dan makanan olahan yang disimpan dalam suhu ruang, maka makanan diletakkan dalam rak-rak yang tidak menempel pada dinding, lantai, dan langit-langit, hal tersebut agar:

- 1) Untuk sirkulasi udara agar udara segar dapat segera masuk ke seluruh ruangan.
- 2) Mencegah kemungkinan jamahan dan tempat persembunyian tikus
- 3) Untuk memudahkan pembersihan lantai
- 4) Untuk mempermudah dilakukan *stock opname*.
- 5) Setiap makanan ditempatkan pada kelompoknya masing-masing dan tidak bercampur-baur.
- 6) Untuk bahan yang mudah tercecer seperti gula pasir dan tepung ditempatkan dalam wadah penampungan dan ditutup rapat, sehingga tidak mengotori lantai dan terbang sia-sia.

#### b. Prinsip menyimpan barang

- 1) Setiap bahan makanan yang disimpan di dalam ruangan diatur ketebalannya, maksudnya agar suhu dapat merata keseluruhan bagian. Makanan yang mempunyai persyaratan sama dalam hal suhu dan kelembaban dapat dijadikan satu, namun yang berbeda harus dipisahkan penyimpanannya.
- 2) Setiap bahan makanan di tempatkan secara terpisah menurut jenisnya, dalam wadah (*container*) masing-masing. Wadah dapat berupa bak, kantong plastik atau lemari yang berbeda. Barang persediaan seperti kentang, bawang, minyak, dan produk susu dapat menyerap bau dari barang lainnya seperti durian. Sehingga, penempatan barang-barang yang menyerap bau harus dipisahkan dari item barang yang berbau/beraroma kuat.

- 3) Makanan disimpan di dalam ruangan penyimpanan sedemikian hingga terjadi sirkulasi udara dengan baik agar suhu merata keseluruh bagian. Pengisian lemari yang terlalu padat akan mengurangi manfaat penyimpanan karena suhunya tiak sesuai dengan kebutuhan.

### **Metode FIFO**

FIFO merupakan singkatan dari *First In First Out*, atau dalam Bahasa Indonesia pertama masuk pertama keluar, yang berarti bahwa persediaan yang pertama kali masuk, maka barang tersebut akan dikeluarkan atau digunakan yang pertama. Metode ini sangat efektif dalam penerapannya untuk menghindari kerusakan karena bahan makanan dapat menghindari bahan makanan tersimpan dalam waktu yang lama di gudang.

Metode FIFO wajib dilakukan oleh *storekeeper* ketika menaruh bahan makanan yang baru saja datang ke gudang. Dengan cara FIFO ini, bahan makanan yang memiliki masa kadaluwarsa lebih cepat bisa terambil dahulu untuk digunakan (Dopson, et al, 2008:101). Untuk mengurangi kesalahan dalam pengambilan, maka setiap barang masuk perlu diberi label tanggal dan harga pada kemasannya. Hal ini juga dapat mengurangi resiko tercampurnya barang yang masuk pertama dan terakhir pada saat pelaksanaan *general cleaning* gudang.

### **Proses Wrapping**

Proses *wrapping* adalah salah satu proses/teknik dalam membungkus makanan untuk membantu dalam menjaga bahan makanan agar dapat terjaga kondisinya. Wrapping dapat menjaga bahan makanan terkontaminasi dengan bahan makanan lainnya. Seorang *storekeeper* yang bertugas melakukan penyimpanan bahan makanan sangat diwajibkan untuk membungkus sayur, buah, daging, dan bumbu dapur agar bahan makanan tetap baik dan terlihat segar. Bahan makanan tersebut dapat dijaga kesegarannya ketika dibutuhkan oleh *kitchen*.

### **Hygiene dan Sanitasi**

*Hygiene* dan sanitasi pada *store* untuk menjamin bahwa bahan makanan yang akan

dikonsumsi bersih dan sehat terhindar dari bakteri atau bahan yang menyebabkan sakit. Kebersihan yang terjaga dengan baik sangat mempengaruhi kualitas bahan makanan agar mampu memproduksi makanan yang aman untuk dikonsumsi. Aman artinya bebas dari hal-hal yang membahayakan, merugikan dan bebas dari kerusakan. Kebersihan yang dimaksud adalah kebersihan lantai, kebersihan udara, kebersihan dari bau, dan kebersihan dari hama/insect. Untuk dapat mendapat sirkulasi udara yang diharapkan dari penyimpanan yang baik, petugas gudang harus selalu melakukan kontrol setiap hari terhadap bahan makanan yang ada di *store*.

### ***General Cleaning***

General Cleaning merupakan kegiatan membersihkan gudang secara keseluruhan baik peralatan, perabot dan lantai maupun dinding gudang. Pada proses *General Cleaning* meliputi juga proses kebersihan dari keranjang dan rak tempat untuk penyimpanan bahan makanan, terutama untuk menyimpan sayur harus benar-benar diperhatikan karena keranjang yang kurang bersih dapat menyebabkan bau dan dapat mencemari bahan makanan yang ada. *General Cleaning* dilakukan secara berkala biasanya selama seminggu sekali.

### **Pembahasan**

Pembahasan mengenai sistem penyimpanan bahan makanan yang tidak tahan lama untuk mencegah terjadinya kerusakan dalam operasional hotel meliputi : lokasi dan tata letak gudang, kontrol suhu dan kelembaban, pengaturan dan penempatan produk, metode fifo dan label, wrapping, hygiene dan sanitasi dan general cleaning.

#### **1. Lokasi dan Tata Letak Gudang**

Pada sebuah hotel, lokasi dan tata letak gudang penyimpanan harus memungkinkan produk dapat disimpan dengan cepat saat diterima. Selain itu, tata letak harus diperhatikan supaya memudahkan dalam proses pengambilan. Pada umumnya lokasi gudang yang terletak di bagian *basement* hotel dan dekat dengan

pintu masuk menuju area parkir *loading dock* yang berfungsi untuk memudahkan *supplier* dalam melakukan pengiriman barang-barang yang diperlukan oleh hotel. Pemilihan lokasi ini tentunya bertujuan untuk memudahkan dalam proses pengiriman barang keperluan hotel termasuk bahan-bahan makanan menuju gudang hotel. *Loading dock* ini merupakan area penerimaan barang (*Receiving area*), sehingga pada saat barang datang dan diterima oleh bagian *Receiving*, maka petugas bagian gudang dapat memeriksa juga kondisi barang yang diterima. Proses penerimaan barang dari *supplier* dilakukan di depan gudang sehingga setelah dilakukan proses *receiving*, barang dapat dengan mudah dipindahkan ke dalam gudang berdasarkan jenisnya masing-masing. Selain itu, lokasi gudang makanan juga bersebelahan dengan *main kitchen*. Hal ini bertujuan untuk memudahkan pengambilan bahan makanan oleh bagian *kitchen* sehingga kinerja staff *kitchen* menjadi lebih optimal dan meminimalisir kemungkinan terjadinya kerusakan pada bahan makanan. Lokasi gudang yang letaknya jauh dengan *Loading dock* atau *receiving area* dapat menyebabkan bahan makanan harus menunggu untuk dikirim ke gudang dan ini akan menyebabkan kerusakan.

Tata letak gudang *dry storage*, *cold storage*, dan *chiller & freezer storage* dibuat terpisah. Lokasi *dry storage*, *cold storage* dan *freezer & chiller* terletak berdekatan dan saling terhubung satu sama lain. Adapun pemisahan lokasi gudang berdasarkan jenis masing-masing yaitu karena setiap bahan makanan memiliki ketahanan pada suhu yang berbeda-beda. Sehingga pemisahan lokasi ini bertujuan untuk menghindari kerusakan pada bahan makanan dari suhu yang tidak sesuai serta untuk menghindari terjadinya *cross contamination*.

## **2. Pengendalian Persediaan**

Operasional hotel yang fluktuatif dan cepat perubahannya, mengharuskan manajemen untuk mengendalikan jumlah persediaan. Jumlah persediaan bahan makanan harus sesuai dengan tingkat penjualan atau pemakaian pada suatu periode. Pada saat tingkat hunian tinggi atau banyak event tentunya membutuhkan



lebih banyak persediaan bahan makanan, sebaliknya pada saat tingkat hunian rendah atau sedikit event, maka sedikit persediaan bahan makanan yang diperlukan. Manajemen dapat memperhitungkan berdasarkan data historis penggunaan bahan makanan suatu menu pada suatu periode tertentu.

Jika persediaan terlalu besar (*over stock*), maka akan meningkatkan resiko kerusakan bahan makanan, sehingga akan mengakibatkan makanan mengalami kadaluwarsa. Persediaan yang terlanjur banyak akan menyebabkan perputaran lambat sehingga berisiko terjadinya kerusakan.

### **3.Kontrol suhu dan kelembaban**

Aspek yang perlu diperhatikan dalam menjaga kondisi bahan makanan agar memiliki ketahanan yang baik yakni suhu dan kelembaban ruang penyimpanan. Suhu dan kelembaban pada gudang makanan sangat berpengaruh pada proses penyimpanan bahan makanan, terutama akan mempengaruhi sifat fisik bahan makanan tersebut. Selain itu, suhu dan kelembaban juga akan mempengaruhi kandungan air pada ruangan sehingga akan memungkinkan pertumbuhan bakteri dan jamur yang dapat merusak. Suhu dan kelembaban ruangan penyimpanan yang kurang tepat akan mengakibatkan bahan makanan tidak akan tahan lama. Petugas gudang harus secara rutin terjadwal mengawasi penyimpanan bahan makanan dengan memeriksa alat pengukur suhu dan kelembaban secara berkala untuk memastikan suhu dan kelembaban di dalam ruangan penyimpanan selalu tepat.

Adapun suhu yang dibutuhkan pada tiap-tiap storage berbeda-beda. Pada dry storage, suhu yang dibutuhkan untuk menjaga bahan makanan agar dapat bertahan lama yaitu antara 18oC sampai 23oC. Bahan makanan yang disimpan di dalam dry storage yaitu diantaranya makanan dalam kemasan, makanan kaleng, sereal, tepung, dan lain-lain. Suhu yang diperlukan pada cold storage yaitu 0oC sampai 2oC. Cold storage digunakan untuk menyimpan bahan makanan yang berupa cairan, dairy product seperti telur, mentega, dan susu. Freezer storage digunakan untuk menyimpan bahan makanan seperti daging beku, seafood, es krim

dan makanan beku lainnya. Suhu yang dibutuhkan untuk menyimpan pada freezer storage yaitu diantara -18oC sampai -23oC. Adapun chiller storage digunakan untuk menyimpan daging segar, buah-buahan dan sayuran. Suhu yang digunakan untuk penyimpanan chiller storage yaitu antara 0-10oC. Sedangkan kelembaban ruangan pada masing-masing storage yaitu 90% sampai dengan 95%. Peralatan elektrik yang digunakan untuk penyimpanan tidak boleh mati dalam waktu yang lama, untuk itu perlunya Generator listrik untuk mengatasi jika listrik padam.

#### **4. Pengaturan dan penempatan produk**

Produk bahan makanan harus ditempatkan dalam penyimpanan yang sesuai, sehingga bahan makanan tidak mengalami cross contamination satu sama lain. Pengaturan dan penempatan bahan makanan pada masing- masing gudang memiliki tata cara yang berbeda. Pada gudang kering/dry storage barang disimpan minimal dengan jarak 15cm di atas lantai untuk mencegah kelembaban dan tidak meletakkan barang menempel dengan dinding ruangan. Dalam penempatannya, bahan makanan yang bukan dalam katategori dry food tidak boleh ditekkan di dalam dry storage untuk mencegah terjadinya cross contamination. Berikutnya pada cold storage/refrigerator storage, dalam menempatkan bahan makanan yaitu dengan cara meletakkan bahan makanan mentah jauh dari high risk food dan perishable food untuk mencegah terjadinya kontaminasi pada bahan makanan. Selain itu, urutan penyimpanan juga perlu diperhatikan. Adapun urutan penyimpanannya yaitu dengan meletakkan telur dibagian paling bawah, kemudian diikuti dengan high risk dan perishable food.

Lalu pada freezer & chiller storage pengaturan dan penempatan produk juga harus diperhatikan. Pada freezer & chiller storage, saat akan menyimpan bahan makanan, harus diperhatikan tata letaknya, yaitu dengan meletakkan bahan makanan yang memiliki kadar air tinggi di posisi bagian bawah lalu diikuti dengan bahan makanan berkadar air rendah diatasnya. Hal ini bertujuan untuk

mencegah bahan makanan terkontaminasi karena cairan bahan makanan tersebut mengenai bahan makanan lainnya.

### **5. Metode FIFO dan Label**

FIFO merupakan singkatan dari First In First Out, yang berarti bahwa persediaan yang pertama kali masuk, maka barang tersebut akan dikeluarkan atau digunakan yang pertama. Dalam pelaksanaan sistem FIFO, dilakukan dengan cara meletakkan bahan makanan yang baru datang di rak bagian belakang dan memindahkan bahan makanan yang lama ke rak bagian depan. Jika barang tersebut ditumpuk, maka barang yang baru masuk diletakkan dibagian bawah, dengan memindahkan yang lama ke bagian atas. Prosedur FIFO bertujuan agar bahan makanan yang memiliki masa kadaluwarsa lebih cepat dapat diambil saat akan digunakan.

Makanan yang disimpan juga harus diberi label yang berisi nama dan tanggal disimpan supaya saat pengambilan bisa mengetahui makanan tersebut sudah memasuki kadaluwarsa atau belum. Penanggalan produk juga sangat membantu pihak hotel dalam mengatur perputaran persediaan bahan makanan di gudang. Penanggalan produk bertujuan agar pengambilan bahan mudah di kontrol, karena lebih mudah mengetahui bahan makanan yang mana yang harus diambil terlebih dahulu.

### **6. Proses Wrapping**

Proses wrapping adalah salah satu proses/teknik dalam membungkus makanan untuk membantu dalam menjaga bahan makanan agar dapat terjaga kondisinya. Selain menjaga kebersihan ruangan, untuk menjaga bahan makanan agar tetap baik dalam jangka waktu yang lebih lama juga diperlukan pembungkusan bahan makanan atau yang disebut proses wrapping. Bahan makanan yang tidak tahan lama terutama yang mudah terkontaminasi bahan lainnya perlu dilakukan wrapping. Seperti menyimpan bahan makanan berjenis daging, unggas maupun sayuran harus dilakukan proses wrapping terlebih dahulu.

Pada daging dan unggas akan mencegah timbul bintik abu-abu karena kontaminasi oksigen yang dapat menyebabkan daging dan unggas menjadi cepat busuk. Demikian pula dengan bahan makanan aromatik, atau yang aromanya tajam perlu di wrapping supaya bau yang menyengat tidak terlalu keluar. Bahan – bahan makanan yang menyerap bau sebaiknya dipisahkan dari beberapa item barang lainnya yang juga memiliki aroma kuat. Pemisahan bahan makanan dengan membungkus bahan makanan yang beraroma kuat dengan menggunakan koran atau plastik. Adanya pemisahan bahan makanan yang dilakukan dapat menjaga kesegaran bahan makanan lainnya dan membuat bahan makanan lebih tahan lama dalam masa simpannya pada gudang.

## **7. Hygiene dan Sanitasi**

Hygiene dan sanitasi pada store untuk menjamin bahwa bahan makanan yang akan dikonsumsi bersih dan sehat terhindar dari bakteri atau bahan yang menyebabkan sakit. Masalah hygiene dan sanitasi bahan makanan dapat dipengaruhi oleh kondisi gudang, peralatan, vektor dan petugas gudang. Masalah yang paling utama untuk diperhatikan yaitu kebersihan gudang dan vektor. Vektor merupakan serangga atau binatang yang dapat menularkan penyakit. Dalam menjaga keamanan gudang dari serangan vektor dan bakteri, tentunya kebersihan ruangan penyimpanan juga harus selalu dijaga. Petugas gudang membersihkan ruangan penyimpanan secara rutin untuk menjaga kualitas bahan makanan agar tetap baik dan terhindar dari kerusakan. Pencahayaan juga cukup terang sehingga memungkinkan storekeeper melakukan pengecekan terhadap vektor dengan mudah. Di bagian luar ruangan perlu dipasang lampu UV perangkap serangga. Perlu menjaga setiap celah ruangan agar terhindar tikus masuk. Untuk barang-barang groceries/perishable yang telah terkena serangan serangga harus segera mungkin di buang, karena barang sudah tidak higienis.

## **8. General Cleaning**

Secara periodik perlu dilakukan general cleaning, untuk menjaga ruangan, peralatan dan bahan makanan dalam keadaan bersih. Namun demikian, menjaga kebersihan gudang juga harus dilakukan setiap harinya. Dalam general cleaning, juga dilakukan menyeleksi bahan makanan yang sudah rusak untuk dibuang, supaya tidak digunakan atau mengkontaminasi bahan makanan lainnya. Petugas gudang perlu membersihkan peralatan gudang, seperti refrigerator, freezer dan chiller secara berkala. Hal ini bertujuan untuk menghindari terjadinya kerusakan alat dan mesin tersebut yang dapat mengakibatkan rusaknya bahan-bahan makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Coltman, M. Michael. 1989. *Cost Control for the Hospitality Industry*. 2<sup>ed</sup>. Van Nostrand Reinhold Inc: New York
- DeFranco L. Agnes, Noriega BM Pender. 2000. *Cost Control in The Hospitality Industry*. Prentice Hall: New Jersey
- Dopson, Lea R. Hayes, David K. and Miller, Jack E. 2008. *Food and Beverage Cost Control*. 4<sup>ed</sup>. New Jersey: John Wiley & Sons Inch.
- Foster, Dennis L. 1993. *Food and Beverage: Operations, Methods, and Cost Control*. Illionis: Glencoe Division
- I. B. M. Wiyasha. 2007. *Akuntansi Manajemen untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- \_\_\_\_\_. 2011. *F& B Cost Control untuk Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: Andi
- J. Damiri. 2008. *Manajemen Pembelian, Penerimaan, dan Penyimpanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Moleong. 2011. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Nyoman Suarsana. 2007. *Siklus Pengadaan Barang*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta